

ACCOMPAGNEMENT

ACCUEIL

PROFESSIONNALISME

Lycée Hôtelier Sacré-Cœur

Saint Chély d'Apcher

INNOVATION

INTERNATIONAL

CULTURE

NOS FORMATIONS

CAP

BAC
PRO

BAC
STHR

BTS

Mentions

Grandir par le vivre ensemble.
Des parcours de réussite pour tous.

Ensemble scolaire Sacré-Cœur

Lycée des métiers de la gastronomie et de l'hôtellerie, Pôle d'enseignement supérieur

43 AVENUE DE LA GARE • 48200 SAINT-CHELY D'APCHER

www.ensemble-sacre-coeur.fr | 04 66 31 00 99

administration@lycee-sacre-coeur.fr

ETABLISSEMENT CATHOLIQUE SOUS CONTRAT D'ASSOCIATION AVEC L'ÉTAT

BTS Hôtellerie Restauration Option A ou B

OBJECTIFS DE LA FORMATION ET DÉBOUCHÉS

Le BTS procure à l'étudiant une culture à la fois générale et professionnelle. Il forme des techniciens supérieurs de l'hôtellerie restauration à une culture générale élargie et à une spécialisation professionnelle avec acquisition d'une technicité accrue et d'une polyvalence.

Ce diplôme permet d'exercer des postes à responsabilité dans des entreprises très diversifiées : attaché de direction, agent de maîtrise de restauration d'entreprise, sous-directeur dans l'hôtellerie traditionnelle, chef de département de restauration rapide, responsable technique de restauration hospitalière, etc.... Il aura donc des fonctions de gestionnaire d'unité, de commercial, d'achat, d'entretien et de maintenance, de management et de bureau d'étude en France et à l'étranger.

De nombreuses poursuites d'études s'offrent aux titulaires de ce diplôme : une 3^{ème} année de Licence Professionnelle en Hôtellerie et Restauration ou un parcours professionnalisant en Ingénierie de l'hôtellerie et du tourisme ou la possibilité de préparer un Master ou bien une formation complémentaire avec une spécialité hôtelière (Mention Complémentaire Sommellerie, Cuisinier en Desserts de Restaurant).

A QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

Après le Bac Technologique Hôtellerie ou après l'année de Mise à Niveau (bacheliers d'une série générale) ou après un Bac Professionnel avec un très bon dossier scolaire.

L'inscription s'effectue suite à un entretien doublé d'une inscription sur le serveur national Admission post bac.

POUR RÉUSSIR DANS LA FORMATION

Aimer le contact avec les autres (les clients et les employés).

Avoir le goût de l'esthétique.

Avoir le sens des responsabilités et de l'autonomie.

Avoir la capacité à s'intégrer dans un groupe.

Avoir une résistance physique et intellectuelle à soutenir le rythme des études.

Maîtriser des langues étrangères.

Il s'agit donc d'un parcours qui nécessite une solide motivation.

COMBIEN DE TEMPS DURE LA FORMATION ?

Le BTS Hôtellerie Restauration est préparé en 2 ans avec un stage de formation en entreprise de 16 semaines entre les deux années. La 1^{ère} année est générale et débouche sur un choix d'option pour la 2^{ème} année :

BTS Option A : mercatique et gestion hôtelière,

BTS Option B : art culinaire, art de la table et du service

QUEL EST LE CONTENU DE LA FORMATION ?

La 1^{ère} année, 32 heures de cours sont dispensées sans distinction d'option.

Enseignement général (2/3 du temps) :

Economie, Droit, Gestion Mercatique
Français
Anglais et Espagnol ou Allemand ou chinois

Enseignement technique et professionnel (1/3 du temps) :

Génie culinaire, restauration et connaissance des boissons
Hébergement
Communication professionnelle.

La 2^{ème} année de BTS :

Enseignement général (1/3 du temps) :

Economie, Droit, Français,
Anglais et Espagnol ou Allemand ou Chinois

Enseignement technique et professionnel (2/3 du temps) :

Pour l'option A (13.5 h) : enseignement de la gestion et mercatique complété par un enseignement professionnel polyvalent (Hébergement, Restaurant et Cuisine).

Pour l'option B : enseignement de la cuisine (8 h par semaine) avec travaux pratiques cuisine et restaurant, et enseignement de la technologie et des sciences appliquées. Pour compléter cette formation, des cours de gestion et de mercatiques sont dispensés.



Ensemble Scolaire
Sacré-Cœur
Saint Chély d'Apcher

www.ensemble-sacre-cœur.fr



Ensemble scolaire Sacré Cœur



@SacreCoeur48



Lycée des Métiers de la Gastronomie et de l'Hôtellerie

43 avenue de la gare, 48200 Saint-Chély-d'Apcher – Site web : www.ensemble-sacre-cœur.fr

Téléphone : 04 66 31 00 99 Télécopie : 04 66 31 38 85 -

E-mail : administration@lycee-sacre-cœur.fr